

Sangria

Der spanische Klassiker unter den Bowlen darf auf keiner Sommer-Party fehlen. Dies ist eine Variante mit Gin und Gran Marnier.

<p>Eine echt Sangria, frisch, fruchtig und gut gekühlt, gehört einfach auf jede Party im Sommer. Holt Euch den Urlaub nach Hause ins Glas, mit dieser klassischen spanischen Rotweinbowle. Als beliebtes Sommergetränk ist Sangria bestens für Strand- und Grillpartys als

Zutaten

- 1 Apfel
- 1 Flasche Rotwein (natürlich spanischer)
- 1 Flasche Weißwein
- 1 Zitrone
- 2 große reife Orangen
- 250 ml prickelndes Mineralwasser
- 4 EL Zucker
- 8 cl Gin
- 8 cl Grand Marnier

Zubereitung

- Die Orangen und die Zitrone heiß abwaschen dann die Enden großzügig abschneiden und entsorgen, den Rest in Scheiben schneiden. Die Orangenscheiben vierteln. Den Apfel abwaschen und in Stücke schneiden. Alles in ein Bowlegefäß geben.
- Rotwein und Weißwein darüber schütten und alles gut verrühren. Den Zucker, den Gin und den Grand Marnier beimengen und nochmals gut verrühren.
- Das Ganze mit dem Mineralwasser auffüllen und in den Kühlschrank stellen. Mindestens eine Stunde ziehen lassen bis die Bowle schön kühl ist.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/sangria/>